Oster®

MODEL
MODÈLE
MODELO

BRLY07-Z00 &
BRLY07-S00

Instruction Manual
BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR TECHNOLOGY
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manuel d'Instructions
MIXEUR À MOTEUR RÉVERSIBLE
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D ' UTILISER CET APPAREIL

Manual de Instrucciones
LICUADORA CON TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSIBLE
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Manual de Instruções
LIQUIDIFICADOR COM TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSÍVEL
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your blender, you should always follow basic safety precautions, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR OSTER® BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR TECHNOLOGY.

- To protect against electrical hazards, **DO NOT** immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface
- Avoid contact with moving parts
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury or damages to the blender
- If scraping is necessary, turn the power off and use a rubber spatula
- **DO NOT** use the appliance with a damaged cord or plug, after the unit fails to work correctly, after you drop or damage the product in any way. Return the product to your nearest Authorized Oster® Service Center for a safety check, adjustment or repair
- The blade is sharp. Handle it carefully
- To reduce the risk of injury **DO NOT** leave the blade sitting out or exposed, always completely assemble the blade to the jar before putting on the base and always put the lid on the jar before operating the blender
- When blending hot liquids, beware of steam. Remove the jar lid food chute from the lid to allow steam to escape
- **DO NOT** use outdoors
- **DO NOT** allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts, and before cleaning
- **NEVER** leave the appliance unattended while it is running
- You risk personal injury, fire or electric shock if you use attachments, jars or parts other than those recommended by the manufacturer
- Supervise children closely when they use or are nearby appliances
- **DO NOT** blend boiling liquids in the blender
- The use of attachments and processing assembly parts not recommended or sold by the manufacturer may cause risk or injury to persons
- The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power
- Maximum running time for product is 3 continuous minutes

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

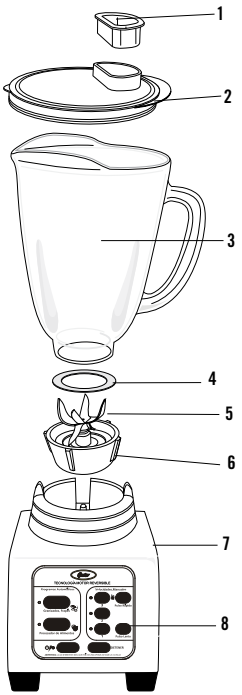
POWER CORD SPECIAL INSTRUCTIONS

- Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (such as becoming entangled or tripping over a long power cord)
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord
- Do not wrap the power cord around the main body of the blender during or after use
- Do not use an extension cord with this product

(For 120V & 127 Volts only)

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade that is wider than the other. This plug will fit in a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Jar Lid Food Chute – Allows you to add ingredients during use. Also, allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods.

2. Jar lid – Seals the blender jar.

3. Jar – Made from heavy-duty glass. Has a maximum capacity of 6 cups.

4. Sealing Ring – Seals the jar to the multi-functional blade for leak-proof operation.

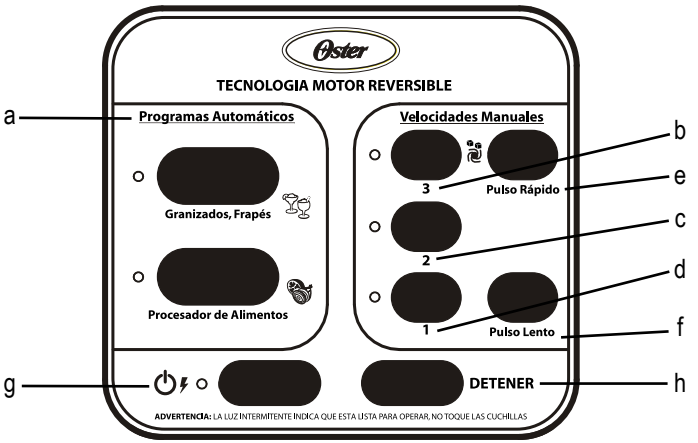
5. Six Point Blade – Creates a forward and reverse action when the Pre-Programmed settings are in use.

6. Threaded Jar Bottom

7. Sturdy Stylish Base – Holds the jar securely. Contains a powerful, reversible, variable speed motor. It uses Pre-Programmed logic that takes the guesswork out of creating foods and drinks.

8. Control Panel – (More detail instructions in the next page)

CONTROL PANEL



a. Pre-Programmed Settings – Use to select “Granizados, Frapés” (Frozen Drinks & Shakes) Button or “Procesador de Alimentos” (Food Processor) Button. Blender automatically shuts off when cycle is finished.

b. Velocidades manuales (Manual Controls) Speed 3 – Use for max speed or ice crushing

c. Velocidades manuales (Manual Controls) Speed 2 – Use for medium speed

d. Velocidades manuales (Manual Controls) Speed 1 – Use for low speed

e. Pulso Rápido (Max Pulse) Button – Press and hold to Pulse, release the button to stop. Recomended for ice crushing.

f. Pulso Lento (Low Pulse) Button – Press and hold to Pulse, release the button to stop. Recomended for preparing sauces and dips.

g. Power Button (⏻ button) – Turns the product On and Off

h. Detener (Stop) Button – Use to Stop the product

USING YOUR OSTER® BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR TECHNOLOGY

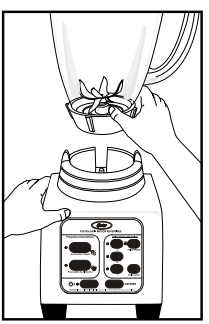
Your product includes the following technology and features:

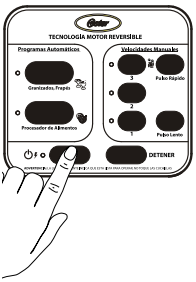
- **A user-friendly touchpad design** gives you the option of Pre-Programmed Settings or Manual Controls
- **A multi-functional blade** optimizes Pre-Programmed food and drink preparation
- **A powerful reversible motor** keeps the ingredients near the blade by spinning at very low speeds and gradually speeding up to the Pre-Programmed level, ensuring optimum results from smooth to chunky
- **Manual Controls** give you the flexibility to operate the blender for personal recipes
- **A jar lid food chute** lets you add ingredients without removing the jar lid

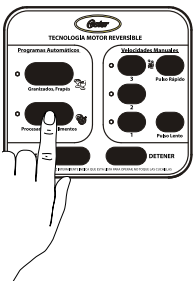
Before you use the product for the first time, separate the lid, jar lid food chute, and blade from the jar. Wash in warm, soapy water, or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.

ASSEMBLY

1. Install the sealing ring over the multi-functional blade. Blade is sharp Handle with care.
2. Turn the jar upside down so the small opening is at the top.
3. Turn the multi-functional blade with sealing ring upside down and place into the bottom of the jar.
4. Position the open end of the threaded jar bottom over the jar and sealing ring. Turn clockwise to tighten. Be sure the threaded jar bottom is locked securely to the jar before using.
5. Slide the jar onto the base.
6. Plug the power cord into a standard household outlet of the same voltage as the one indicated in the rating plate of your blender. You are now ready to start.



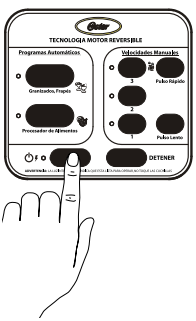




USING THE PRE-PROGRAMMED SETTINGS

1. Press the ⏻ power button to turn the product on. The power light will to blink, meaning the product is active and ready to use.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the lid and jar lid food chute.
5. Press one of the two Pre-Programmed Setting buttons appropriate for your recipe.
   "Granizados, Frapés" (Frozen Drinks & Shakes) Button
   "Procesador de Alimentos" (Food Processor) Button
6. To change your selection, press Stop followed by another Pre-Programmed Setting button: "Granizados, Frapés" (Frozen Drinks & Shakes) or "Procesador de Alimentos" (Food Processor)
7. Once the program is finished the product automatically stops. ***Please note:*** You may press the "Detener" (Stop) button to cancel the program at any time. The blinking red light indicates that the blender is ready.
8. Press the ⏻ power button to turn the product off.

This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

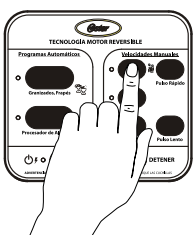


USING THE MANUAL CONTROLS

The Manual Controls include:

- Speed "3" - Max/Ice Crush (High speed)
- Speed "2" -Medium/Blend (Medium speed)
- Speed "1" -Low/Stir (Low speed)
- Max Pulse - "Pulso Rápido"
- Low Pulse - "Pulso Lento"

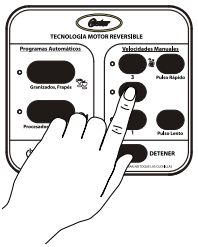
Use these buttons for personal recipes or to continue mixing after a Pre-Programmed Setting is finished.



1. Press the ⏻ power button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the lid and the jar filler cap

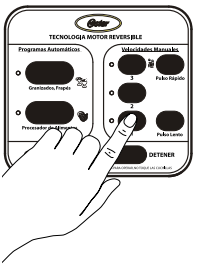
USING THE SPEED "3" BUTTON

1. Press the Speed "3" button to run the product at a high speed.
2. Press the "Detener" button to cancel the operation at any time.
3. Press the ⏻ power button to turn the product off.



USING THE SPEED "2" BUTTON

1. Press the speed "2" button to run the product at a medium speed.
2. Press the "Detener" (Stop) button to cancel the program at any time.
3. Press the ⏻ power button to turn the product off.



USING THE SPEED "1" BUTTON

1. Press the speed "1" button to run the product at a low speed.
2. Press the "Detener" (Stop) button to cancel the program at any time.
3. Press the ⏻ power button to turn the product off.

USING THE "PULSO RÁPIDO" (MAX PULSE)

1. Press and hold the "Pulso Rápido" (Max Pulse) button.
2. Release the pulse button to stop. Recommended for Ice crushing.
3. Press the ⏻ power button to turn the product off.

USING THE "PULSO LENTO" (LOW PULSE)

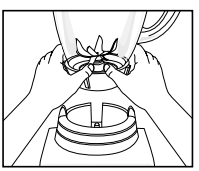
1. Press and hold the "Pulso Lento" (Low Pulse) button.
2. Release the pulse button to stop. Recommended for salsas.
3. Press the ⏻ power button to turn the product off.

Use lower pulse settings for food and higher pulse settings for drinks.

CARING AND MAINTAINING YOUR OSTER® BLENDER WITH REVERSIBLE MOTOR

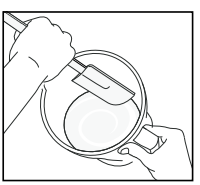
After Use:

1. Lift the jar straight up from the base, remove the lid and empty the jar.
2. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.



CLEANING

Release the multi-functional blade from the bottom of the jar by turning the jar bottom cover counterclockwise.



The jar lid, jar lid food chute and blade are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher for the jar lid, jar lid food chute, and blade.

Place sealing ring into bottom basket of dishwasher.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the low profile base in a liquid. Check the parts as you put them back together.

STORING

⚠ Reassemble the blender for storage. Leave the lid open a gap so no odors are retained.

WARNING: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

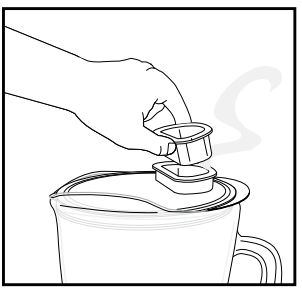
BLENDING TIPS

Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise.

Using the jar lid food chute

Do not remove the lid while in use. Food may splatter if you do. Instead, open the jar lid food chute to add smaller ingredients.



⚠ **Working with Hot Foods or Liquids**

WARNING: When you work with HOT FOODS, remove the jar lid food chute to vent steam. Tilt the lid away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.

When you work with HOT LIQUIDS, remove the jar lid food chute and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the cup (1L) level. Always keep hands away from steam.

Ingredients Quantities

Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Frequently Asked Questions

Why doesn't the blender/food processor turn on?

- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking red light is active after pushing on/off button.

How can I prevent liquids from leaking out?

Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the multi-functional blade and the jar.

1 - YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions ("JCS") warrants that for a period of ONE year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. OSTER® dealers, service centers, or retail stores selling OSTER® products do not have the right to alter, modify, or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than an Oster® Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

How To Obtain Warranty Service: Please see the country specific warranty insert or contact your local authorized distributor.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi d'un mélangeur exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes:

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR OSTER® À MOTEUR RÉVERSIBLE.

- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Posez toujours l'appareil sur une surface propre, d'aplomb, stable et sèche. Ne le mettez jamais sur une surface recouverte d'une nappe en tissu ou en plastique.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Gardez mains et ustensiles hors du récipient durant le fonctionnement, afin de réduire les risques de blessures corporelles graves et afin de ne pas endommager le mélangeur.
- Lorsqu'il est nécessaire de racler les parois, mettez l'appareil hors tension (réglage OFF) et servez-vous d'une spatule de caoutchouc pour faire le raclage.
- N'employez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé(e); s'il n'a pas fonctionné convenablement; ou si vous l'avez échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Portez l'appareil au centre de service agréé Oster® le plus proche pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer.
- Le couteau multifonction est très acéré. Manipulez-le prudemment.
- Pour réduire les risques de blessures: ne laissez jamais le couteau multifonction à découvert; et fixez toujours le couteau au récipient avant de placer celui-ci sur le socle-moteur.
- Posez toujours le couvercle sur le récipient avant la mise en marche.
- Méfiez-vous de la vapeur lorsque vous mélangez des liquides chauds. Retirez le couvercle de la trémie afin que la vapeur puisse s'échapper.
- N'employez pas l'appareil dehors.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas de surfaces chaudes et qu'il ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail.
- Débranchez le mélangeur quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Vous risquez blessures corporelles, incendie ou choc électrique en utilisant des pièces, accessoires ou récipients autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Soyez très vigilant quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- NE PAS mélanger de liquides en ébullition dans le mélangeur
- L'usage d'accessoires ou de pièces d'assemblage non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de blessures corporelles.
- La consommation maximale indiquée sur l'appareil est basée sur l'accessoire qui utilise le plus d'énergie; d'autres accessoires peuvent en consommer moins
- Ne pas utiliser l'appareil de manière continue pendant plus de 3 minutes

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

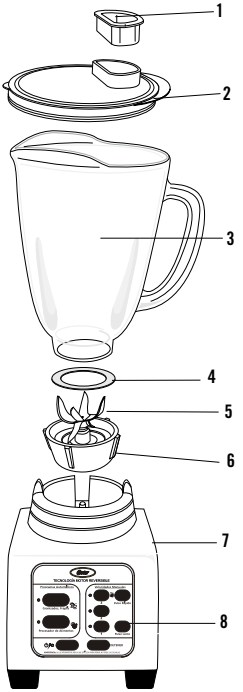
INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

- Essayez de placer le mélangeur aussi près que possible de la prise de courant afin de limiter les risques généralement associés aux cordons d'alimentation (possibilité d'accrocher ou de trébucher sur un long cordon).
- Ne tirez pas brusquement sur le cordon, ne l'entortillez pas et ne le maltraitez pas.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du corps du mélangeur durant ou après l'utilisation.
- Ne vous servez pas d'un cordon prolongateur avec cet appareil.

(Pour 120 volts et 127 volts seulement)

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée, c'est-à-dire d'une fiche dotée d'une branche plus large que l'autre. La fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Cette mesure de sécurité a pour but de réduire les risques de choc électrique. Si la fiche n'enfonce pas dans la prise de courant, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise désuète. N'essayez pas de neutraliser la mesure de sécurité de la fiche polarisée en modifiant celle-ci de quelque façon que ce soit.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Trémie à couvercle – Permet d'ajouter des ingrédients durant le fonctionnement. Ouverte, elle laisse échapper la vapeur lors du mélange d'aliments chauds.

2. Couvercle du récipient – Ferme le récipient.

3. Récipient – En verre très résistant, il a une capacité maximale de 6 tasses.

4. Joint d'étanchéité – Assure l'herméticité de l'ensemble couteau et récipient.

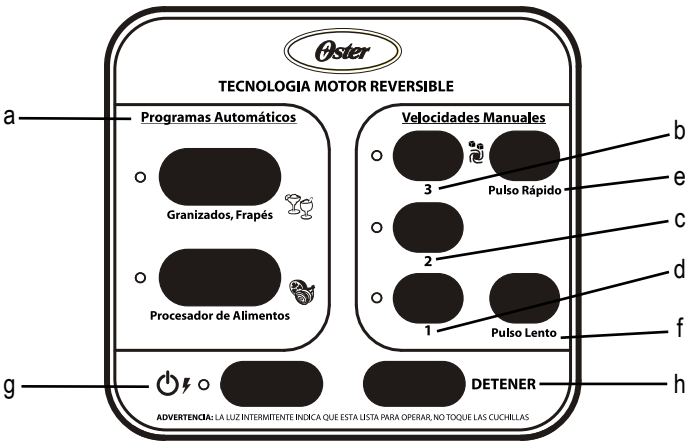
5. Couteau multifonction – Tourne dans un sens et dans l'autre lorsque les réglages programmés sont sélectionnés.

6. Fond fileté du récipient

7. Socle-moteur robuste – Tient fermement le récipient. Contient un moteur puissant, réversible et à vitesse variable. Sa logique programmée évite les devinettes dans la préparation d'aliments et de boissons.

8. Tableau de commande – (instructions plus detallées sur la page suivante)

TABLEAU DE COMMANDE



a. Réglages programmés – Boutons «Granizados, Frapés» (boissons frappées et laits fouettés) ou «Procesador de Alimentos» (hacher). Le mélangeur s'éteint automatiquement à la fin du cycle.

b. Bouton «3» (max./broyer la glace) – pour vitesse maximale et broyer la glace

c. Bouton «2» – pour vitesse moyenne et mélanger

d. Bouton «1» – pour petite vitesse et remuer

e. «Pulso Rápido» – Enfoncer pour impulsions max., relâcher pour arrêter. Recommandé pour broyer les glacons

f. «**Pulso Lento»** – Enfoncer pour impulsions min., relâcher pour arrêter. Recommandé pour préparer sauces et crèmes

g. Bouton «⏻» – Met sous tension et hors tension

h. Bouton «Detener» Bouton d'arrêt – A utiliser pour mettre l'appareil en arrêt

COMMENT UTILISER VOTRE MÉLANGEUR OSTER À MOTEUR RÉVERSIBLE

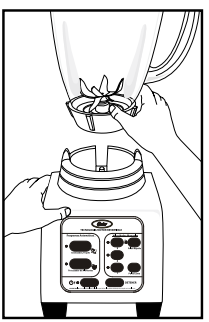
Cet appareil comprend la technologie et les caractéristiques suivantes:

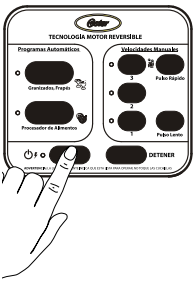
- **Un pavé de commande convivial** qui regroupe les réglages programmés et manuels
- **Un couteau multifonction** qui optimise le rendement des programmes de prépa ration des aliments et des boissons
- **Un puissant moteur à inversion qui** garde les ingrédients à proximité du couteau en tournant à très basse vitesse puis en accélérant progressivement au niveau prévu du réglage programmé, assurant les résultats optimaux, qu'il s'agisse de hacher ou de faire un mélange onctueux
- **Ces commandes manuelles** qui vous procurent la flexibilité nécessaire pour exécuter vos recettes personnelles avec le mélangeur; et enfin
- **Une trémie à couvercle** qui vous permet d'ajouter des ingrédients sans enlever le couvercle du récipient.

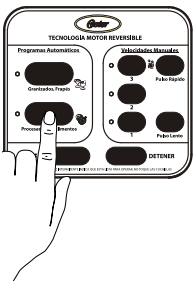
Avant le premier emploi, séparez le couvercle, le couvercle de la trémie et le couteau du récipient. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez-les et asséchez-les.

ASSEMBLAGE

1. Passez le joint d'étanchéité sur le couteau multifonction. Le couteau est acéré. Manipulez-le prudemment.
2. Tournez le récipient, la petite embouchure sera au haut.
3. Mettez le couteau muni du joint d'étanchéité sens dessus dessous et introdui sez-le dans la petite embouchure.
4. Placez le bout ouvert du fond fileté du récipient sur le récipient et le joint. Tournez en sens horaire pour serrer. Veillez à ce que le fond fileté du récipient soit sûrement fixé au récipient avant d'utiliser l'appareil.
5. Glissez le récipient sur le socle-moteur.
6. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif standard du même vol age que celui indiqué sur l'appareil. Vous pouvez maintenant utiliser votre appareil.

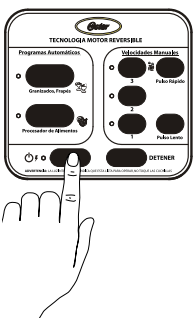






UTILISATION DES RÉGLAGES PROGRAMMÉS

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation ON/OFF ⏻ pour la mise en marche. Le voyant de sous tension clignotera, signalant que l'appareil est en fonction et prêt.
2. Choisissez une recette parmi celles que nous proposons ou bien l'une des vôtres.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient.
4. Mettez les couvercles du récipient et de la trémie.
5. Appuyez sur le bouton de réglage programmé voulu selon la recette: «Granizados, Frapés» (boissons frappées et laits fouettés) ou «Procesador de Alimentos» (hacher).
6. Pour changer la sélection, appuyez sur le bouton «Detener» puis appuyez sur l'autre bouton programmé («Granizados, Frapés» ou «Procesador de Alimentos»).
7. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle. **Re marque:** Vous pouvez appuyer sur le bouton «Detener» pour inter ompre le cycle en tout temps. La lumière clignotante rouge indique que le mélangeur est prêt à fonctionner.
8. Appuyez sur le bouton d'alimentation ON/OFF ⏻ pour éteindre l'appareil. Cet appareil est programmé pour se mettre automatiquement hors tension s'il ne sert pas pendant plusieurs minutes. Tous les voyants s'éteignent lorsque l'appareil se met automatiquement hors tension.

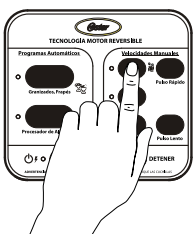


MODE D'EMPLOI DES COMMANDES MANUELLES

Les commandes manuelles sont les suivantes:

- Bouton «3» (haute vitesse)
- Bouton «2» (vitesse moyenne)
- Bouton «1» (petite vitesse)
- "Pulso Rápido" (impulsions max.)
- "Pulso Lento" (impulsions min.)

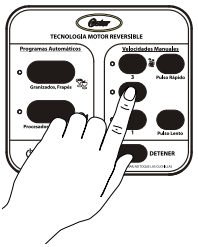
Employez ces boutons pour vos recettes personnelles ou pour continuer de mélanger après que le cycle du réglage programmé ait terminé.



1. Appuyez sur le bouton «⏻»pour mettre l'appareil en marche. Le voyant de sous tension clignotera, signalant qu'il est en fonction et prêt.
2. Choisissez une recette parmi celles que nous proposons ou bien l'une des vôtres.
3. Placez les ingrédients dans le récipient.
4. Posez les couvercles du récipient et de la trémie.

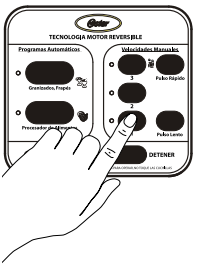
BOUTON «3» (VITESSE MAX./BROYER LA GLACE)

1. Appuyez sur Bouton «3» pour faire fonctionner l'appareil à haute vitesse.
2. Appuyez en tout temps sur le bouton «Detener» pour annuler l'opération.
3. Appuyez sur le bouton «⏻» pour éteindre l'appareil.



BOUTON «2» (VITESSE MOYENNE/MÉLANGE

1. Appuyez sur Bouton «2» pour faire fonctionner l'appareil à vitesse moyenne.
2. Appuyez en tout temps sur le bouton «Detener» pour annuler l'opération.
3. Appuyez sur le bouton «⏻» pour éteindre l'appareil



BOUTON «1» (PETITE VITESSE/BRASSER)

1. Appuyez sur Bouton «1» pour faire fonctionner l'appareil à petite vitesse.
2. Appuyez en tout temps sur le bouton «Detener» pour annuler l'opération.
3. Appuyez sur le bouton «⏻» pour éteindre l'appareil.

«PULSO RÁPIDO» (IMPULSIONS MAXIMALES)

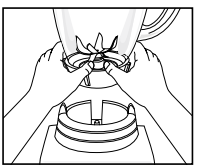
1. Appuyez longuement sur le bouton «Pulso Rápido».
2. Relâchez le bouton pour arrêter le fonctionnement par impulsions.
3. Appuyez sur le bouton «⏻» pour éteindre l'appareil.

«PULSO LENTO» (IMPULSIONS MINIMALES)

1. Appuyez longuement sur le bouton «Pulso Lento».
2. Relâchez le bouton pour arrêter le fonctionnement par impulsions.
3. Appuyez sur le bouton «⏻» pour éteindre l'appareil.

Utilisez le réglage impulsions min. pour les aliments et max. pour les boissons.

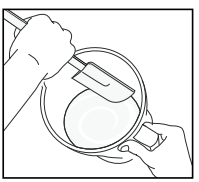
SOIN ET ENTRETIEN DE VOTRE MELANGEUR A MOTEUR REVERSIBLE



Après l'utilisation

1. Levez le récipient tout droit du socle-moteur, enlevez le couvercle et videz le récipient.
2. Servez-vous, si nécessaire d'une spatule en caoutchouc pour racler la paroi du récipient.

NETTOYAGE



Démontez le couteau multifonction du fond du récipient en tournant le fond du récipient en sens antihoraire.

Le couvercle du récipient, la trémie et le couteau sont lavables au lave-vaisselle, mais uniquement dans le panier du haut.

Le joint d'étanchéité est lavable dans le panier du bas du lave-vaisselle.

Vous pouvez également laver les pièces à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les à fond puis asséchez-les. Passez un linge humide, doux et propre sur le socle-moteur. N'immergez le socle-moteur dans absolument aucun liquide. Vérifiez le bon état des pièces lors du remontage.

RANGEMENT

Remontez le mélangeur pour le ranger. Laissez le couvercle du récipient entrouvert pour éviter les odeurs.

⚠ **AVERTISSEMENT: Ne mettez ni le récipient ni les autres pièces au micro-ondes. Ne gardez ni aliments ni boissons dans le récipient.**

CONSEILS PRATIQUES

Liquides

À moins que la recette n'indique autrement, placez les ingrédients liquides en premier dans le récipient.

Utilisation du couvercle de la trémie

N'enlevez le couvercle sous aucun prétexte au cours du fonctionnement, le mélange risquerait de vous éclabousser. Ouvrez plutôt le couvercle de la trémie pour ajouter des ingrédients de petite taille.

Aliments ou liquides chauds

⚠ **AVERTISSEMENT: Enlevez le couvercle de la trémie quand vous traitez des ALIMENTS CHAUDS afin que la vapeur puisse s'échapper. Inclinez le couvercle de façon à éloigner la vapeur de vous et à couvrir partiellement l'ouverture. Gardez mains et peau hors de la trajectoire de la vapeur afin que celle-ci ne risque pas vous échauder. Quand vous traitez des LIQUIDES CHAUDS, enlevez le couvercle de la trémie, faites démarrer l'appareil à petite vitesse puis augmentez petit à petit l'allure. Le niveau du liquide ne doit pas dépasser 1 litre. Éloignez toujours vos mains de la trajectoire de la vapeur.**

Quantités d'ingrédients

N'utilisez que les quantités suggérées dans les recettes. Si ces quantités ne vous suffisent pas, préparez le volume requis en plusieurs fois si nécessaire. Dépasser les quantités indiquées peut surcharger le moteur, le faire peiner et risque de produire des résultats qui diffèrent des résultats attendus.

Questions fréquentes

Pourquoi le mélangeur-robot ne se met-il pas en marche?

• Assurez-vous que le socle-moteur de l'appareil soit bien branché sur une prise de courant alimentée.
• Vérifiez que la lumière clignotante rouge fonctionne quand vous avez appuyé sur le bouton ⏻ (marche-arrêt).

Comment puis-je empêcher les liquides de fuir?
Assurez-vous que le joint d'étanchéité soit convenablement placé entre la base du couteau muti)fonction et la petite embouchure du récipient.

1 AN DE GARANTIE LIMITEE

©2006 Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (“JCS”) garantit que pour une période de (1) an, à partir de la date d’achat, ce produit ne présentera aucun vice matériel ou de fabrication. JCS fera le choix de réparer ou de remplacer ce produit ou tout autre élément défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement consistera en un produit -ou élément- nouveau ou re-manufacturé. Si le produit n’est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire d'une valeur comparable ou supérieure. Cela constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie est valable pour l’acheteur original à partir de la date d’achat initiale et ne peut être transféré. Conservez le reçu d ‘achat original. Une preuve d’achat est requise pour que la garantie puisse appliquer. Les revendeurs, centres de service ou magasins Oster® n’ont pas le droit de transformer, modifier ou de changer, de quelque façon que ce soit, les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre ni l’usure normale des pièces ni les dommages encourus lors des situations suivantes: utilisation inappropriée ou négligente du produit, utilisation sous un voltage ou courant inadéquat, utilisation contraire au mode d’emploi, démontage, réparation ou modification par toute entité autre que le service après-vente agréé par Oster®. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages encourus lors d’évènements provoqués par la Nature tels que: incendie, inondation, ouragans et tornades.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage encouru de manière accidentelle ou conséquente découlant du manquement des conditions de garantie implicites ou statutaires. À moins que ce ne soit interdit par la loi en vigueur, toute garantie, condition marchande ou définition d’usage est limitée à la durée de la garantie Mentionnée ci-dessus.

Comment obtenir un service après-vente sous garantie: Veuillez consulter l’insert correspondant à votre pays ou veuillez contacter votre distributeur local agréé.

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT A L’ENDROIT OU VOUS AVEZ EFFECTUE VOTRE ACHAT.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU LICUADORA OSTER® CON TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSIBLE.

- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable o la base del motor en agua u otros líquidos
- Siempre utilice el artefacto sobre una superficie plana, dura, limpia y seca. Asegúrese de que no haya materiales como manteles o plástico entre la unidad y la superficie
- Evite el contacto con piezas en movimiento
- Mantenga las manos y los utensilios lejos del vaso al licuar para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños en la licuadora
- Si necesita retirar los restos mediante raspado, apague la licuadora y use únicamente una espátula de goma
- **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente
- La cuchilla con diseño especial de 6 aspas es filosa. Manipúlela con cuidado
- Para reducir el riesgo de lesiones **NO** deje la cuchilla sobresaliendo ni expuesta, siempre coloque la cuchilla en el vaso antes de unirla a la base, siempre coloque la tapa sobre el vaso antes de poner la licuadora en funcionamiento
- Al licuar líquidos calientes, tenga cuidado con el vapor. Retire la apertura para alimentos localizada en la tapa del vaso para permitir el escape de vapor
- **NO** utilice su licuadora al aire libre
- **NO** permita que el cable toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador
- Desenchufe la licuadora cuando no la esté utilizando, antes de retirarle o colocarle piezas y antes de limpiarla
- Nunca deje su licuadora sin atención mientras esté en funcionamiento
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar fuego, descarga eléctrica o daños corporales a las persona
- Se requiere cercana supervisión cuando este artefacto esté siendo utilizado cerca de niños
- **NO** licue líquidos hirviendo en la licuadora
- El uso de accesorios, así como las piezas de procesamiento no recomendadas por Oster® pueden provocar riesgos o lesiones personales
- La calificación máxima comercializada del artefacto está basada en el accesorio que genera la carga más alta. Los otros accesorios pueden generar menos potencia.
- El tiempo máximo de operación continua es de 3 minutos

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE ELECTRICO

- Coloque la licuadora cerca del tomacorriente para reducir los riesgos asociados a los cables de alimentación (atrapado porque se enreda o se tropieza con un cable de alimentación largo)

- No tire, tuerza ni abuse del cable de alimentación de ninguna forma

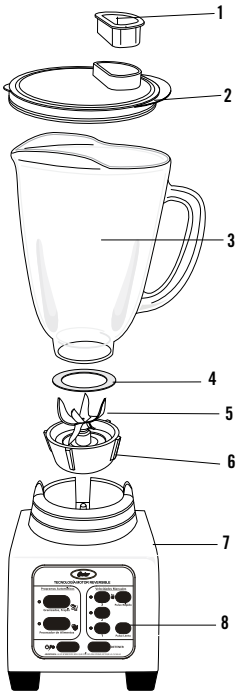
- No coloque el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal de la licuadora
- durante o después de usarla

- No utilice un cable de extensión con este artefacto

(Para 120 y 127 Voltios)

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar la conexión.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



CONOCIENDO SU LICUADORA OSTER® CON TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSIBLE

1. **Abertura para alimentos en la tapa del vaso –** Le permite agregar ingredientes durante el uso. Además, puede abrirla para permitir el escape de vapor al licuar alimentos calientes.

2. **Tapa del vaso –** Sella el vaso de la licuadora.

3. **Vaso –** Fabricado con vidrio resistente. Posee una capacidad máxima de 6 tazas.

4. **Anillo sellador –** Sella el vaso a la cuchilla con diseño especial de 6 aspas para lograr un funcionamiento sin derrames.

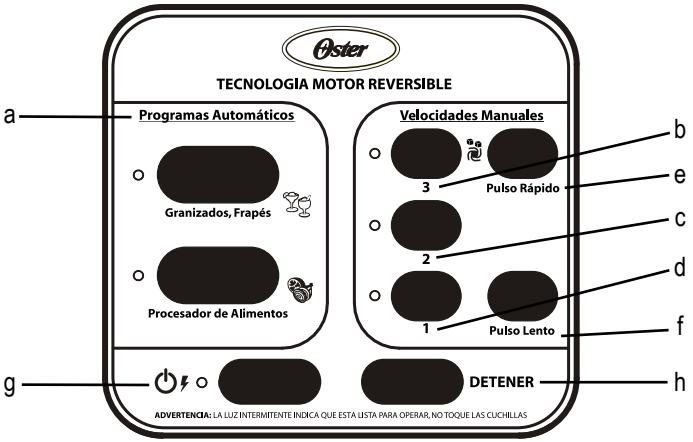
5. **Cuchilla con diseño especial de 6 aspas –** Crea una acción de avance y retroceso al utilizar la configuración pre-programada.

6. **Disco de fondo roscado**

7. **Base sofisticada –** Sostiene el vaso firmemente. Incluye un potente motor reversible de velocidad variable. Utiliza una tecnología de lógica programada que elimina las suposiciones en la creación de alimentos y bebidas.

8. **Panel de controles – (**Para instrucciones detalladas por favor refiérase a la próxima página)

PANEL DE CONTROLES



a. Configuración pre-programada - Use para seleccionar el botón de Granizados, Frápes o el botón de Procesador de alimentos. La licuadora se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

b. Velocidades manuales -Botón Velocidad 3 - Use este botón para obtener la velocidad máxima o para triturar hielo.

c. Velocidades manuales -Botón Velocidad 2 - Use para conseguir velocidad media para licuar.

d. Velocidades manuales -Botón Velocidad 1 - Use para obtener velocidad mínima para revolver.

e. Botón de Pulso Rápido -Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, libere el botón para detenerlo. Especial para picar hielo.

f. Botón de Pulso Lento - Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, libere el botón para detenerlo. Recomendado para la preparación de salsas.

g. Botón de encendido/apagado ⏻ - Enciende el artefacto.

h. Botón para detener - Detiene el artefacto.

UTILIZANDO SU LICUADORA OSTER® CON TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSIBLE

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES QUE REQUIEREN ATENCIÓN ESPECIAL

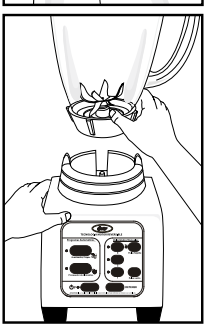
Su licuadora Oster® con Tecnología de Motor Reversible incluye las siguientes características y tecnología:

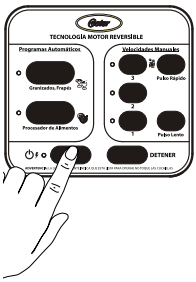
- **Diseño con teclado táctil** - fácil de usar que le brinda la opción de la configuración pre-programada o controles manuales. Pruebe una de las bebidas congeladas, batidos de frutas, salsas o sopas de la sección de recetas incluida en las instrucciones
- **Una cuchilla con diseño especial de 6 aspas** - que optimiza la preparación programada de alimentos y bebidas
- **Un potente motor reversible** - que mantiene los ingredientes cerca de la cuchilla mediante la rotación a velocidades muy bajas y la aceleración gradual al nivel programado, garantizando de esta forma resultados óptimos, desde lo más suave a lo más espeso
- **Controles manuales** - que le brindan la flexibilidad de usar la licuadora para recetas personales
- **Una apertura para alimentos en la tapa del vaso** - que le permite agregar ingredientes sin tener que retirar la tapa del vaso

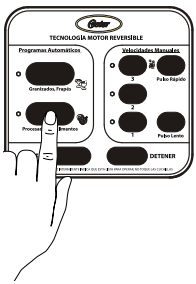
Antes de utilizar su licuadora por primera vez, separe la tapa, la abertura para alimentos localizada en la tapa y la cuchilla del vaso. Lave con agua tibia y jabón, o en la parte superior del lavaplatos automático. Enjuague y seque bien.

CÓMO ENSAMBLARLA

1. Coloque el anillo sellador sobre la cuchilla con diseño especial de 6 aspas. Tome en cuenta que la cuchilla es filosa. Manipule con cuidado.
2. Voltee el vaso hacia abajo de manera que la apertura pequeña quede arriba.
3. Gire la cuchilla con el anillo sellador hacia abajo y coloque en la parte inferior del vaso.
4. Coloque el extremo más pequeño de la parte inferior roscada del vaso sobre el vaso y el anillo sellador. Gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustar. Asegúrese de que la parte inferior roscada del vaso esté fija a el vaso antes de usar.
5. Deslice el vaso sobre la base.
6. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente estándar del mismo voltaje que el indicado en la placa de características de su licuadora. Ahora estará listo para comenzar a utilizar la unidad.



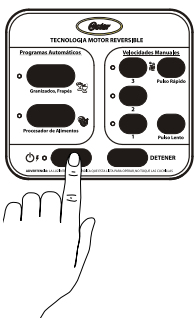




UTILIZANDO LA CONFIGURACION PRE-PROGRAMADA

1. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para encender el artefacto. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el artefacto está activado y listo para usar.
2. Seleccione una receta de la sección correspondiente de este manual, o use una propia.
3. Coloque los ingredientes en el vaso.
4. Fije la tapa y la abertura para alimentos en la tapa de el vaso
5. Presione uno de los dos botones de la configuración pre-programada adecuado para su receta. Botón para bebidas y batidos congelados, botón para picar alimentos.
6. Para cambiar su elección, presione el botón de detener seguido del otro botón de la configuración pre-programada para bebidas y batidos congelados, botón para picar alimentos.
7. Una vez que haya finalizado, el artefacto se detendrá AUTOMATICAMENTE. Tome en cuenta: Puede presionar el botón de detener para cancelar el programa en cualquier momento. La luz roja parpadeante indica que la licuadora está lista.
8. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar el artefacto.

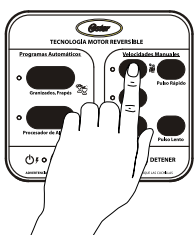
Este artefacto está programado para apagarse automáticamente si no se utiliza por varios minutos. Todas las luces se apagarán si la unidad se apaga automáticamente.



UTILIZANDO LA CONFIGURACION DE CONTROL MANUAL

Los botones manuales incluyen:

- Triturar hielo - (Velocidad 3)
- Licuar - (Velocidad 2)
- Revolver - (Velocidad 1)
- Pulso Rápido
- Pulso Lento

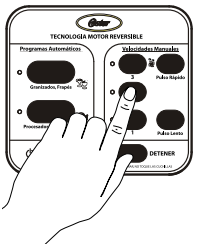


Use estos botones para realizar recetas personales o para continuar licuando después de que finalice una configuración pre-programada.

1. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para encender el artefacto. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el artefacto está activo y listo para usar.
2. Seleccione una receta de la sección correspondiente de este manual, o use una propia.
3. Coloque los ingredientes en el vaso.
4. Fije la tapa y la tapa para llenar el vaso.

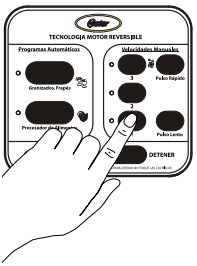
UTILIZANDO EL BOTON DE VELOCIDAD 3 PARA TRITURAR HIELO

1. Presione este botón para poner el artefacto en funcionamiento a velocidad máxima.
2. Presione el botón de detener para cancelar el funcionamiento en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar el artefacto.



UTILIZANDO EL BOTON DE VELOCIDAD 2 PARA LICUAR

1. Presione este botón para poner el artefacto en funcionamiento a velocidad media.
2. Presione el botón de detener para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar la unidad.



UTILIZANDO EL BOTON DE VELOCIDAD 1 PARA REVOLVER

1. Presione este botón para poner el artefacto en funcionamiento a velocidad baja.
2. Presione el botón detener para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de detener para apagar el artefacto.

UTILIZANDO EL BOTON DE PULSO RAPIDO (Recomendado para triturar hielo o alimentos duros)

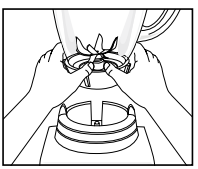
1. Mantenga presionado este botón.
2. Suéltelo para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar el artefacto.

Utilice el botón de pulso lento para licuar alimentos y el de pulso rápido para licuar bebidas

UTILIZANDO EL BOTON DE PULSO LENTO (Recomendado para salsas)

1. Mantenga presionado este botón.
2. Suéltelo para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ para apagar el artefacto.

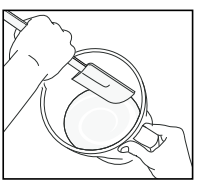
Use la configuración de pulso lento para los alimentos y la configuración de pulso rápido para las bebidas.



CUIDANDO Y MANTENIENDO SU LICUADORA OSTER® CON MOTOR REVERSIBLE

Después de utilizarla:

1. Levante el vaso y sepárelo de la base, quite la tapa y vacíela.
2. Si es necesario, use una espátula de goma para retirar los restos de alimentos de los lados del vaso.



Limpieza

Retire la cuchilla de la parte inferior del vaso girando la cubierta de la parte inferior del vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj.

La tapa del vaso, la abertura para alimentos y la cuchilla pueden colocarse en el lavaplatos automático sin riesgos.

Use la parte superior de su lavaplatos automático para lavar estas piezas. Coloque el anillo sellador en la canasta inferior del lavavajillas.

También puede lavar las piezas con agua tibia y detergente.

Enjuague y seque bien. Limpie la base con un paño suave y

húmedo. Nunca sumerja la base de perfil bajo en líquidos.

Compruebe que las piezas no están dañadas al volver a unirlas.

ALMACENAMIENTO

Vuelva a armar la licuadora para guardarla.

⚠ **ADVERTENCIA: Nunca coloque el vaso, o ninguna de las demás piezas, en un horno microondas. Nunca guarde alimentos o bebidas en el vaso.**

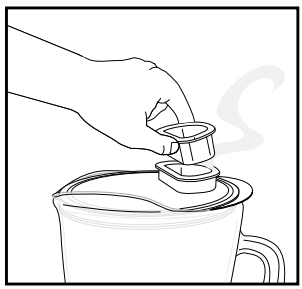
CONSEJOS PARA LICUAR

Líquidos

Coloque los líquidos en el vaso primero, a menos que la receta indique lo contrario.

Uso de la apertura para alimentos en la tapa del vaso

No retire la tapa si la licuadora está en funcionamiento porque pueden producirse salpicaduras. En cambio, abra la abertura para alimentos de la tapa de el vaso a fin de agregar ingredientes más pequeños.



⚠ **Uso de la licuadora con alimentos o líquidos calientes**

ADVERTENCIA: Al usar la licuadora con ALIMENTOS CALIENTES, retire la apertura para alimentos de la tapa del vaso para dejar escapar el vapor. Incline la tapa para alejarla de usted y cubrir parcialmente la apertura. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.

Al usar la licuadora con LIQUIDOS CALIENTES, retire la apertura para alimentos de la tapa del vaso y comience con la velocidad 1 e incremente gradualmente hasta alcanzar la velocidad 3. No agregue líquidos por encima del nivel de tazas (1 litro). Siempre mantenga las manos alejadas del vapor.

Cantidades de ingredientes

Utilice únicamente la cantidad de alimentos sugerida en las recetas. Si desea cantidades más grandes, prepare en lotes. Usar cantidades más grandes puede sobrecargar y forzar el motor. Además, es posible que obtenga resultados diferentes a los que se describen.

Preguntas frecuentes

¿Por qué no se enciende la licuadora/procesador de alimentos?

- Compruebe que la base esté enchufada en un tomacorriente activo.
- Compruebe que la luz roja parpadeante esté activa después de pulsar el botón de encendido/apagado ⏻.

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?

Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la cuchilla con diseño especial de 6 aspas y el vaso.

RECETAS

Aviso: Las recetas proporcionadas han sido optimizadas para usar con los botones con la función pre-programada. Si desea crear nuevas recetas, recuerde que puede detener el ciclo automático en cualquier momento presionando el botón de encendido/apagado ⏻ o repetir el ciclo según sea necesario para obtener mejores resultados.

BEBIDAS CONGELADAS

Congelado de Margarita

Rinde 4 porciones
4 onzas (120 ml) de tequila dorado
2 onzas (60 ml) de licor de naranja y coñac
2 cucharadas de jugo de lima recién exprimido
1/4 taza de azúcar
3 tazas de hielo

Decoración: jugo de lima adicional y sal para cubrir los bordes de los vasos
1. Coloque los ingredientes en el vaso en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón encendido/apagado ⏻ y, a continuación, el botón de Velocidad 3.
3. Moje el borde de las copas de tallo alto introduciéndolas en jugo de lima y luego en sal. Vierta la bebida en las copas.

Nota creativa del cocinero: Si lo desea, puede usar azúcar granulada en lugar de sal.

Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso rápido 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Daiquiri de fresa

Rinde 4 porciones
1 lata (6 onzas [175 ml]) de jugo de lima concentrado, congelado
5 onzas (150 ml) de ron
1 taza de fresas enteras sin tallo
1 cucharada de azúcar
3 1/2 tazas de hielo

Decoración: Fresas pequeñas enteras y rebanadas de lima
1. Coloque los ingredientes en el vaso en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ y, a continuación, el botón de la Velocidad 3.
3. Vierta en copas de tallo alto.
4. Decore, si lo desea, con rebanadas de fresa y de lima.

Nota creativa del cocinero: Para aumentar la variedad, sustituya por frambuesas, moras negras o mango en cubos, frescos en todos los casos, en cantidades iguales que las fresas.

Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso rápido 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Explosión de miel y vainilla

Rinde 1 porción
1 taza de leche descremada
1 taza (8 onzas [250 ml]) de yogur de vainilla descremado
3 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana mediana
1/4 taza de polvo de proteínas
2 cucharadas de miel

1. Coloque los ingredientes en el vaso en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ y, a continuación, el botón de Velocidad 3.
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de frutas de ponche tropical

Rinde 2 porciones
1 lata (6 onzas [175 ml]) de jugo de piña
1 lata (8 onzas [250 ml]) de piña triturada
1 taza de sorbete de mango
1/2 cucharadita de extracto de coco
1 taza de hielo

1. Coloque los ingredientes en el vaso en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ y, a continuación, el botón de Velocidad 3.
3. Vierta en vasos altos y sirva.

SALSAS

Salsa fresca jardinera

Rinde 2 tazas
1/2 cebolla pequeña, cortada en 4 partes
1/4 pimiento verde, cortado en 4 partes
1/2 pepino, cortado en cuartos
1 diente de ajo grande
12 onzas (4 ó 5 unidades) de tomates perita, cortados en octavos
3 cucharadas de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de salsa inglesa
1/8 cucharadita de salsa de pimiento picante
Salsa y pimienta al gusto
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en el vaso, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ y, a continuación, el botón de Procesador de Alimentos.
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Salsa verde

Rinde 1 1/2 tazas
1/2 cebolla pequeña, cortada en 4 partes
1/2 pimiento verde pequeño, cortado en 4 partes
2 dientes de ajo
1/4 taza de cuchillas de cilantro
1/2 cucharadita de comino molido
1/4 cucharadita de salsa de pimiento verde picante
1/8 cucharadita de sal
12 onzas (8 ó 9 unidades) de tomatillos, asados, sin semillas
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en el vaso, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ y, a continuación, el botón de Procesador de Alimentos.
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

NOTA: Debe procesarse bien en el ciclo de picado.

12 onzas (340 g) de tomatillo equivalen, aproximadamente, a 8 ó 9 unidades.

SOPAS Y COMIDAS

Sopa crema de tomate

Rinde 4 porciones
4 a 5 tomates maduros medianos, cortados en 4 partes
1 cebolla pequeña cortada en cuartos
3 a 4 cuchillas de albahaca frescas
2 cucharadas de mantequilla
1/2 cucharadita de sal
1 taza de crema “half-and-half” o leche

1. Coloque los tomates, la cebolla y la albahaca en el vaso.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón “I/O” y, a continuación, el botón de Procesador de Alimentos.
3. Vierta la mezcla procesada en una cacerola de 3 cuartos (3,3 litros). Agregue la mantequilla, la sal y la crema “half-and-half”.
4. Revuelva mientras calienta a 145°F (63°C); no permita que la sopa hierva. Recomendamos que esta receta se prepare como puré en la licuadora y luego se cocine.

Compota de manzana con durazno

Rinde 1 1/4 tazas
1 manzana grande, sin piel, con corazón y cortada en cuartos
1 durazno grande, sin carozo, pelado y en cuartos (si no es la temporada, use 2 mitades de duraznos en lata).
2 cucharadas de agua

1. Cocine las frutas en agua entre 5 y 8 minutos, o hasta que estén muy tiernas, en una cacerola pequeña.
2. Coloque las frutas y el líquido en el vaso.
3. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ϟ y, luego, presione el botón de pulso lento 3 ó 4 veces. A continuación, oprima el botón de pulso rápido hasta que esté uniforme.
4. Retire de el vaso y coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Panqueques de trigo y miel

Rinde 12 panqueques
1 1/3 taza de suero de leche descremado
2 huevos
2 cucharadas de miel
1 1/2 taza de mezcla para hornear de suero de leche descremado
1/2 taza de harina de trigo integral
1/4 taza de germen de trigo crujiente con miel
1 cucharadita de polvo de hornear
Mantequilla y jarabe para servir

1. Coloque los ingredientes en el vaso en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a el vaso. Presione el botón de encendido/apagado ⏻ϟ y, a continuación, el botón de pulso rápido ” entre 8 y 10 veces. Cuando haya finalizado, raspe el vaso y revuelva la mezcla suavemente.
3. Para cada panqueque, vierta aproximadamente 1/4 taza de mezcla sobre la plancha precalentada. Cocine hasta que en las partes superiores comiencen a formarse burbujas, y continúe cociendo hasta que estén doradas.
4. Sirva caliente con mantequilla y jarabe.

Tarta de crema de chocolate

Rinde 8 porciones
1/3 taza de almendras acarameladas
20 galletas de chocolate crujientes
1/4 taza de mantequilla derretida
2 paquetes (3,4 onzas [100 ml] cada uno) de chocolate instantáneo y relleno para tarta
3 1/2 tazas de leche
1/2 cucharadita de extracto de almendras
1 1/2 taza de nata líquida
1/3 taza de jarabe de chocolate

Decoración: rizos de chocolate blanco

Corteza de Torta

1. Coloque las almendras en la jarra. A continuación, troce y agregue las galletas.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Food Chop”. (Nota: Presione el botón “Stop” si ha llegado al punto que desea hasta de finalizar el ciclo).
3. Rocíe una tartera de 9” (23 cm) con rocío para cocción antiadherente; añada las migajas y la mantequilla; mezcle bien y, a continuación, presione sobre la parte inferior y los lados. Enfríe.

Relleno de la tarta

4. Prepare el relleno de la tarta con leche según las indicaciones del paquete; agregue y mezcle el extracto. Enfríe.
5. En la jarra de licuadora, coloque la crema y el jarabe de chocolate. Mezcla usando el boton “Medium Blend” hasta que se formen picos suaves.
6. Vierta el relleno de la tarta frío sobre la costra; rocíe la crema batida con chocolate sobre el relleno.
7. Decore con rizos de chocolate.
8. Deje enfriar varias horas.

1 AÑO DE GARANTIA LIMITADA

Sunbeam Products, Inc., operando bajo en nombre de Jarden Consumer Solutions ("JCS") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha de la compra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuado por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Oster®, Centros de Servicio Oster® Autorizado, o almacenes de ventas al detalle de productos Oster® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea de un Centro de Servicio Oster® Autorizado. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

JCS no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en base a la duración de la garantía descrita arriba.

Cómo obtener Servicio de Garantía: Por favor consulte el inserto de la garantía correspondiente al país o póngase en contacto con su distribuidor autorizado local.

NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, as precauções de segurança básicas devem sempre ser observadas para evitar o risco de fogo, descarga elétrica ou ferimentos, incluindo as seguintes:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SEU LIQUIDIFICADOR OSTER® COM TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSÍVEL

- A fim de proteger-se de contra o risco de descarga elétrica, NÃO se deve submergir o fio, o plugue ou a base do motor na água ou em outros líquidos
- Utilize o liquidificador sempre em um local plano, limpo e seco. Certifique-se de que não haja materiais tipo toalhas ou plásticos entre o aparelho e o balcão
- Evite o contato com partes em movimento
- Mantenha as mãos e os utensílios longe da jarra do liquidificador para evitar lesões pessoais graves ou mesmo danificar o liquidificador
- Para retirar os resíduos da jarra do seu liquídificador, desligue o aparelho e utilize somente uma espátula de plástico
- NÃO opere nenhum eletrodoméstico com fio ou plugue danificados, se o eletrodoméstico falhou ou se caiu ao chão ou foi danificado de qualquer outra maneira. Leve o eletrodoméstico ao um Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para ser examinado e reparado
- As lâminas especiais de 6 pontas são bem afiadas. Manuseie com cuidado
- Para reduzir o risco de lesões NÃO deixe as lâminas expostas, coloque-as antes de fixar a jarra na base do liquidificador e feche a tampa antes de ligar o aparelho
- Ao bater líquidos quentes, deixe sempre o orifício da tampa aberto para permitir a saída do vapor
- NÃO use o liquidificador ao ar livre
- NÃO deixe que o fio encoste em superfícies quentes, ou fique pendurado na borda da mesa ou do balcão
- Desconecte o aparelho quando o mesmo não estiver sendo utilizado, quando colocar ou retirar um acessório, e antes de limpá-lo
- Nunca deixe um aparelho elétrico sem a presença de um adulto quando estiver sendo usado
- O uso dos acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante do aparelho podem causar riscos ou danos corporais as pessoas
- Mantenha fora do alcançe das crianças
- Não bata líquidos fervendo em seu liquidificador
- O tempo máximo de uso contínuo é de 3 minutos

ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DO FIO ELÉCTRICO

A qualificação máxima comercializada do aparelho foi baseada em acessórios de alta potência, outros acessórios podem causar uma potência menor.

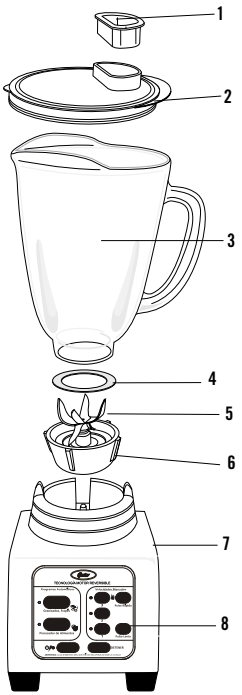
INSTRUÇÕES ESPECIAIS DO FIO ELÉTRICO

- Coloque o liquídificador perto da tomada elétrica para reduzir os riscos associados ao fio elétrico (evitando que se enrosque com um fio longo)
- Não retire ou torça o fio elétrico de forma alguma
- Não coloque o fio elétrico ao redor do corpo do liquídificador, durante ou depois do uso
- Não utilize extenções com este aparelho

(Somente para 120 e 127 volts)

A fim reduzir o risco de uma descarga elétrica, este dispositivo conta com um plugue polarizado (um pino é mais largo do que o outro). Este plugue encaixa somente de uma maneira em uma tomada polarizada. Se o plugue não encaixar na tomada corretamente, simplesmente coloque-o de maneira inversa. Se ainda não entrar, comunique-se com um eletricista competente. De nenhuma maneira tente modificar ou forçar a conexão projetada como a medida de segurança.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. **Tubo de Alimentação da Tampa da Jarra -** Permite adicionar ingredientes durante o uso. Além disso permite a saída de vapor quando estiver batendo alimentos ou líquidos quentes.

2. **Tampa da Jarra –** Veda a jarra do liquidificador.

3. **Jarra -** Feita com vidro resistente. Com capacidade máxima de 6 copos.

4. **Anel de Vedação –** Veda a jarra e a lâmina de 6 pontas para o funcionamento sem vazamentos.

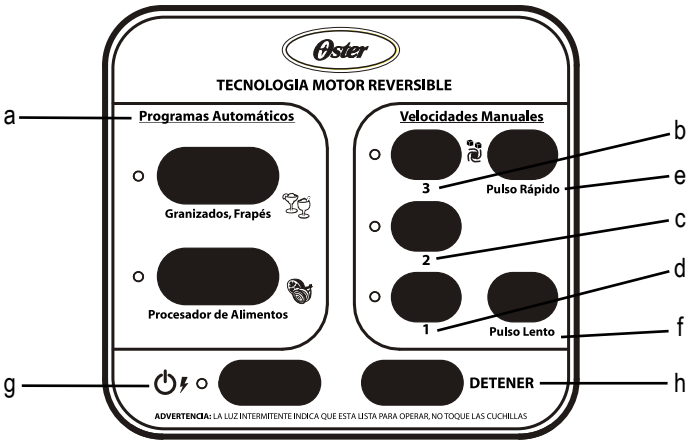
5. **Lâmina com Design Especial de 6 Pontas -** Cria uma ação de avanço e movimento inverso ao usar as funções pré-programadas.

6. **Base da Jarra**

7. **Base do Motor Robusta e com Design Moderno -** Mantém a jarra firmemente presa. Inclui um motor reversível potente com velocidade variável. Com funções automáticas pré-programadas que proporcionam resultados consistentes e liberam as mãos do usuário, pois desligam automaticamente o liquidificador

8. **Painel de controle** (ver instruções detalhadas na próxima página)

PAINEL DE CONTROLE



a. Funções Pré-Programadas - Usa-se para selecionar a tecla para pre parar Bebida/Triturar ou a tecla para Processar Alimentos. Desliga-se automaticamente ao finalizar o ciclo.

b. "Velocidades manuales" – Botão de velocidade 3: para triturar gelo.

c. "Velocidades manuales" – Botão de velocidade 2: para alcançar velocidade média.

d. "Velocidades manuales" – Botão de velocidade 1: para alcançar velocidade baixa.

e. Tecla de "Pulso Rápido" - Mantenha pressionada para ativar o ciclo manual, libere a tecla para parar. Ideal para picar gelo.

f. Tecla de "Pulso Lento" - Mantenha pressionada para ativar o ciclo manual, libere a tecla para parar. Recomendado para preparar molhos e pastas.

g. Tecla para Ligar de desligar "⏻" – Liga e desliga o aparelho.

h. Tecla para Parar "Detener"– Para o liquidificador.

USANDO SEU LIQUIDIFICADOR OSTER® COM TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSÍVEL

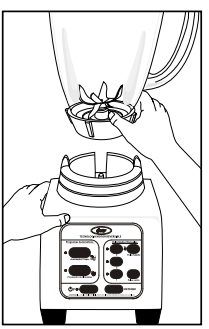
Seu liquidificador inclui a seguintes características e tecnologia:

- **Painel com teclado de toque fácil de usar** oferece a opção de funções automáticas pré-programadas e controles manuais. Permite bater bebidas com gelo, sucos de frutas, molhos e sopas
- **Lâmina com design especial de 6 pontas** que otimiza a preparação dos alimentos e das bebidas ao usar as funções pré-programadas
- **Motor reversível e potente** que mantém os ingredientes próximos da lâmina por meio da rotação em velocidades muito baixas e na aceleração gradual do nível programado garantindo resultados excelentes tanto para trabalhos mais leves e quanto mais pesados
- **Controles manuais** que oferecem maior flexibilidade ao operar o liquidificador para preparar receitas próprias
- **Tubo de alimentação n**a tampa permite adicionar ingredientes enquanto o aparelho estiver em uso sem ter que retirar a tampa do jarra

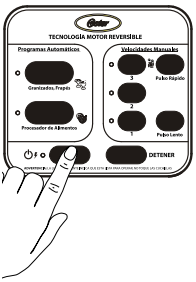
Antes de usar seu liquidificador pela primeira vez, retire a jarra, a tampa, o tubo de alimentação da tampa e a lâmina. Lave com água morna e sabão ou na parte superior do lava-louças. Enxágüe e seque bem.

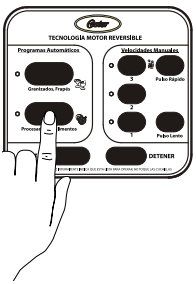
COMO MONTAR

1. Coloque o anel de vedação sobre a lâmina de 6 pontas. A lâmina é bem afiada. Manuseie com cuidado.
2. Coloque a jarra de cabeça para baixo de maneira que a abertura pequena esteja para cima.
3. Coloque a lâmina com o anel de vedação de cabeça para baixo e coloque-a na parte inferior jarra.



4. Coloque a base da jarra cobrindo a lâmina. Gire no sentido horário assegurando-se que a base fique bem fixa na jarra.
5. Coloque a jarra sobre a base do motor.
6. Conecte o aparelho tomada elétrica assegurando que seja da mesma voltagem que a que esta indicada na placa localizada na parte inferior da base do motor do liquidificador. Agora o liquidificador já estará pronto para ser usado.

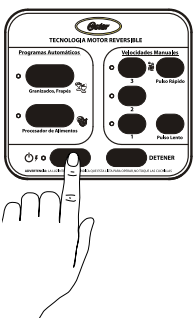




UTILIZANDO AS FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS

1. Pressione a tecla ⏻ para ligar o aparelho. A luz de força piscará indicando que o liquidificador está pronto para ser usado.
2. Selecione sua receita.
3. Coloque os ingredientes na jarra.
4. Feche a tampa e o tubo de alimentação da tampa.
5. Pressione um dos dois botões das funções pré-programa das escolhendo o mais apropriado para sua receita.
   Tecla para “Granizados, Frapés” (Bebidas/Triturar gelo)
   Tecla para “Procesador de Alimentos” (Processar Alimentos)
6. Para mudar sua escolha, pressione o botão para parar e em seguida o botão da outra função pré-programada “Granizados, Frapés” (Bebidas/Triturar gelo) ou “Procesador de Alimentos”(Processar Alimentos).
7. Uma vez que o programa termine, o liquidificador desli gará automaticamente. Observação: O programa poderá ser interrompido a qualquer momento caso o botão para parar seja pressionado. A luz vermelha piscando indica que o liquidificador está pronto.
8. Pressione o botão ⏻ para desligar o aparelho.

Este produto foi pré-programado para desligar-se automati camente caso não seja usado por alguns minutos. Todas as luzes irão se apagar quando o aparelho desligar automaticamente.



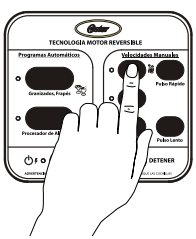
UTILIZANDO OS CONTROLES MANUAIS

Nos controles manuais incluem:

- Triturar gelo (Velocidade “3”)
- Bater (Velocidade “2”)
- Misturar (Velocidade “1”)
- “Pulso Rápido”
- “Pulso Lento”

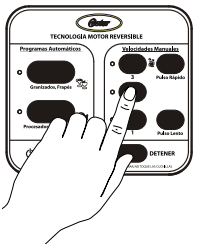
Use estes botões para preparar suas receitas ou para continuar batendo após o término de uma função pré-programada.

1. Pressione a tecla da (⏻” para ligar o aparelho. A luz de força piscará indicando que está pronto para ser usado.
2. Selecione sua receita.
3. Coloque os ingredientes na jarra.
4. Coloque a tampa na jarra e coloque a tampa do tubo de alimentação.



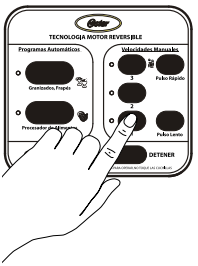
UTILIZANDO O BOTÃO DA VELOCIDADE 3

1. Pressione o botão da velocidade 3 para usar o aparelho na velocidade máxima.
2. Pressione o botão para parar quando em qualquer momento que desejar interromper o funcionamento.
3. Pressione o botão ⏻ para desligar o aparelho.



UTILIZANDO O BOTÃO DA VELOCIDADE 2

1. Pressione o botão da velocidade 2 parar usar o aparelho na velocidade média.
2. Pressione o botão para parar quando em qualquer momento que desejar interromper o funcionamento.
3. Pressione o botão "⏻" para desligar o aparelho.



UTILIZANDO O BOTÃO DA VELOCIDADE 1

1. Pressione o botão da velocidade 1 para usar o aparelho na velocidade baixa.
2. Pressione o botão para parar quando em qualquer momento que desejar interromper o funcionamento.
3. Pressione o botão "⏻" para desligar o aparelho.

USANDO A TECLA DE PULSO RÁPIDO

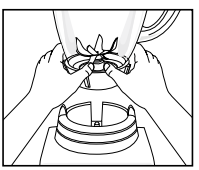
1. Mantenha o botão de pulso rápido pressionado.
2. Solte-o para parar o aparelho.
3. Pressione o botão "⏻" para desligar o aparelho.

USANDO A TECLA DE PULSO LENTO

1. Mantenha o botão de pulso lento pressionado.
2. Solte-o para parar o aparelho.
3. Pressione o botão "⏻" para desligar o aparelho.

Use a configuração do pulso lento para alimentos e a configuração do pulso rápido para bebidas.

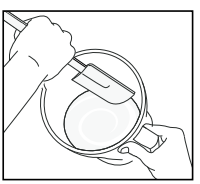
CUIDANDO E MANTENDO SEU LIQUIDIFICADOR OSTER® COM MOTOR REVERSÍVEL



Após o uso:

1. Levante a jarra e retire-a da base, tire a tampa e esvazie a jarra.
2. Caso seja necessário use uma espátula de borracha para retirar os resíduos de alimentos das laterais da jarra.

LIMPEZA



Retire as lâminas da parte inferior do vidro girando a base da jarra no sentido anti-horário.

A tampa do vidro, o tubo de alimentação e a lâmina podem ser lavados na lava-louças. Utilize a prateleira de cima da lava-louças para esses acessórios.

Coloque o anel de vedação na parte inferior da lava-louças.

Também pode-se lavar os acessórios com água morna ensaboada. Enxágüe e seque bem. Limpe a base do motor com um pano macio e úmido. Nunca se deve submergir a base do motor em líquidos. Verifique se as partes não estão danificadas antes de montá-las novamente.

ARMAZENAMENTO

Monte o liquidificador novamente antes de guardá-lo. Deixe a tampa entreaberta para a jarra respirar e não manter odores dos alimentos.

⚠ **AVISO: Nunca coloca a jarra, ou nenhum outro acessório no microondas. Nunca deixe alimentos ou bebidas armazenadas na jarra.**

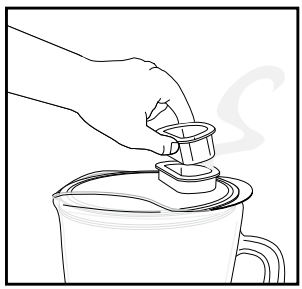
DICAS PARA BATER

Líquidos

Coloque primeiro os líquidos na jarra, a menos que a receita indique o contrário.

Usando o tubo de alimentação da tampa

Não retire a tampa de seu liquidificador enquanto o mesmo estiver sendo usado. Os alimentos poderão espirrar para fora. Abra a tampa do tubo de alimentação para adicionar outros ingredientes.



Usando o liquidificador com alimentos ou líquidos quentes

⚠ **AVISO: Ao usar o liquidificador com ALIMENTOS QUENTES, retire a abertura da tampa do tubo de alimentação para deixar sair o vapor. Incline a tampa abrindo-a para fora e deixe-a cobrindo a abertura parcialmente. Mantenha as mãos e outras partes do corpo longe da abertura da tampa para evitar possíveis queimaduras pelo vapor quente.**

Ao usar o liquidificador com LÍQUIDOS QUENTES, retire a tampa do tubo de alimentação comece a operar com a velocidade 1 e aumente gradualmente conforme for necessário. Não adicione líquidos acima do nível (1 litro). Mantenha as mãos sempre afastadas do vapor.

Quantidades de ingredientes

Use somente a quantidade de alimentos sugeridos nas receitas. Se desejar uma quantidade maior prepare em porções. Usar quantidades grandes pode sobrecarregar e forçar o motor. Também poderá obter resultados diferentes do qual está descrito nas receitas.

Perguntas Freqüentes
Porque o liquidificador não está processando o alimento?

- Certifique-se que a base está conectada em uma tomada elétrica e que a mesma está funcionando
- Certifique-se que a luz vermelha esteja piscando após ter pressionado a tecla para ligar (ícone)

Como posso evitar o vazamento de líquidos?

Verifique se o anel de vedação está colocado corretamente entre a lâmina de 6 pontas e a jarra.

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

Sunbeam Products, Inc., operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions (“JCS”) garante que, por um período de UM ano a partir da data de compra, este produto ficará livre de defeitos materiais e de mão-de-obra. A seu critério, a JCS reparará ou substituirá este produto ou qualquer componente do produto que possa apresentar defeitos durante o período de garantia. A substituição será feita com um produto ou componente novo ou recondicionado. Se o produto não estiver mais disponível, a substituição poderá ser feita com um produto semelhante de igual ou maior valor. Esta é a sua garantia exclusiva.

Esta garantia é válida para o comprador original em varejo a partir da data de compra inicial no varejo, e não poderá ser transferida. Guarde o recibo original de venda. Para obter serviços de garantia, é necessário ter um comprovante de compra. Os distribuidores, centros de assistência técnica ou lojas de varejo da Sunbeam que vendem os produtos da Sunbeam não têm o direito de alterar, modificar ou mudar de qualquer maneira os termos e condições desta garantia.

Esta garantia não cobre o desgaste normal de peças ou danos resultantes de qualquer dos seguintes casos: uso negligente ou errôneo do produto, o uso de tensão ou corrente inadequadas, uso contrário às instruções operacionais, desmonte, conserto ou alterações efetuadas por outrem que não a JCS ou Centro de Serviço Oster® Autorizado. Além disso, a garantia não cobre casos de força maior, tais como incêndios, enchentes, furacões e tornados.

JCS não se responsabilizará por quaisquer danos emergentes ou indiretos causados pela violação de qualquer garantia expressa ou implícita. Exceto na medida proibida pelas leis aplicáveis, quaisquer garantias implícitas na comercialização ou adequação a um fim específico limitam-se à duração expressa pela garantia acima.

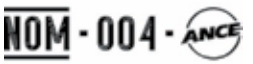
Como Obter Serviço Autorizado na Garantia: Consulte as condições da garantia específica do país ou entre em contato com o seu representante local.

NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL ONDE ELE FOI COMPRADO.

PARA MEXICO SOLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
LICUADORA CON TECNOLOGIA DE MOTOR REVERSIBLE
MODELO: BRLY07-Z00, BRLY07-Z00-013, BRLY07-S00, BRLY07-S00-013
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUAREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MONICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MEXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAIS DE ORIGEN: MEXICO
PAIS DE PROCEDENCIA: MEXICO, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

CARACTERISTICA ELECTRICAS
60 Hz 120 V~ 600W
CONTENIDO: 1 PIEZA



Oster®

©2006 Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
One year limited warranty – please see inside for details.

©2006 Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Le produit que vous achetez pourra différer légèrement de celui qui figure sur cette boîte d'emballage en raison de la mise au point continue de nos produits.
Une année de garantie limitée – veuillez lire à l'intérieur pour plus de détails.

©2006 Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. El producto que usted compró puede variar ligeramente del que se muestra en el empaque debido a continuo desarrollo del producto.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el interior.

©2006 Sunbeam Products, Inc., operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Este produto poderá ser ligeiramente diferente daquele mostrado na caixa devido à evolução continua dos produtos.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte no interior.

Printed in U.S.A Imprimé aux États-Unis Impreso en EE.UU. Impresso nos E.U.A.
P.N. 118532-004
CBA -072408